

Дрожжи пекарные (хлебопекарные)

3. Пекарные, или хлебопекарные дрожжи, получаемые путем размножения в особых условиях особых штаммов дрожжей на углеводной питательной среде типа мелассы. Они обычно реализуются в виде спрессованных желтовато-серых брусков (прессованные дрожжи), которые иногда имеют запах спирта. Они также иногда реализуются в высушенном виде (обычно в гранулах) или в виде жидких дрожжей

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/8589/>